


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Томаровская средняя общеобразовательная школа №2 Яковлевского района Белгородской области» имени Героя Советского Союза Швеца В.В.

Согласовано

С Управляющим советом

  
Бочарова Е.Н.  
*протокол №1  
от 27.08.2020*

Утверждаю

Директор школы

Приказ № 99 от



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания учащихся

МБОУ «Томаровская СОШ №2 Яковлевского района Белгородской области» имени Героя Советского Союза Швеца В.В.

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания учащихся МБОУ «Томаровская СОШ №2»

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299 (далее- Единые требования);
- Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554;
- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Санитарно-эпидемиологические правила, и нормативы Сан ПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»;
- Санитарно-эпидемиологические правила, и нормативы Сан ПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами, и нормативы Сан ПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства Белгородской области от 30.12.2013г. №528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020гг.»

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, организацию питания на льготной основе и за счет родительской платы, принципы формирования рационов питания.

## 2. Основные организационные принципы питания в общеобразовательных учреждениях

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23.07.2008г. №45, действующими с 01.10.2008 года по настоящее время.

2.1. В виду постоянного пребывания школьников в школе более 3-4 часов организуется горячее питание. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 -4 часа.

2.2. Для учащихся школы предусматривается обязательная организация двухразовое горячего питания (завтрак,обед), с ежедневным включением в рацион мёда, молоко и блюд на ос новее молока. По желанию учащиеся обеспечиваются обедом за родительскую плату

2.3. При организации питания необходимо руководствоваться:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08).

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".

- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 24.05.2007г. № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

2.4. Общеобразовательное учреждение осуществляют питание на базе школьного пищеблока при наличии двухнедельного меню, с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается общеобразовательной организацией и согласовывается руководителями с ТО Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе.

2.5. Ежедневно на основе типового двухнедельного рациона питания с учетом фактического наличия продуктов формируется меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным перечнем и меню, не допускается.

2.6. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьных столовых и характеру организации производства.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов".

2.9. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на руководителя, в компетенцию которого входит:

- создание условий для организации питания школьников (наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим, холодильным оборудованием; наличие помещения для приема пищи, с достаточным количеством посадочных мест, обеспеченного соответствующей мебелью),
- обеспечение своевременного ремонта и обновления материально-технической базы пищеблоков,

- <sup>1</sup> комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами, обеспечение прохождения медицинских осмотров и повышения квалификации работников пищеблока в соответствии с установленными сроками,

- заключение договоров на поставку продуктов питания,

- осуществление контроля за организацией питания школьников, работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований надзорных органов.

2.10. Руководитель общеобразовательного учреждения приказом назначает ответственного за организацию школьного питания из числа работников данного учреждения с определением его функциональных обязанностей.

2.11. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав которой ежегодно утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Реализация пищи детям без бракеража не допускается.

2.12. Администрация школы организует в школьной столовой дежурство учителей и учащихся.

2.13. Питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком приема пищи, утвержденном директором школы. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 15 минут.

### **3. Организация питания учащихся на льготной основе**

3.1. В целях социальной поддержки семей, имеющих детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, за счет средств районного бюджета предоставляется дотация всем учащимся, которая направляется на оплату завтрака, обеда и полдника. Сумма доплаты ежегодно определяется исходя из возможностей бюджета.

3.2. Отсутствующие в общеобразовательном учреждении учащиеся в том числе по уважительной причине компенсационные выплаты в виде сухого пайка в данный период не получают.

3.3. На бесплатной основе 2-х или 3-х-разовое питание в общеобразовательных учреждениях предоставляется детям из многодетных семей в соответствии с приказом руководителя общеобразовательного учреждения и на основании заявления родителей и подтверждающих документов. Список школьников, обеспечиваемых бесплатным питанием, утверждается директором школы и корректируется ежемесячно.

3.4. Руководитель учреждения принимает решение о возникновении или утрате права школьником на получение бесплатного питания при получении достоверных сведений. Ответственность за своевременное предоставление достоверных документов, подтверждающих появление или утрату права школьником на получение бесплатного питания несут родители (законные представители).

3.5. Сумма средств для питания учащихся из многодетных семей определяется ежегодно в пределах средств, выделенных Яковлевскому району в форме субвенций.

3.6. В случае отсутствия в общеобразовательном учреждении учащихся из многодетных семей (болезнь и другие уважительные причины) на основании заявления родителей (законных представителей) и в соответствии с приказом руководителя общеобразовательного учреждения им производятся компенсационные выплаты в виде набора продуктов питания на сумму средств областных субвенций в соответствии с количеством пропущенных учебных дней.

3.7. Компенсационные выплаты в виде набора продуктов производятся учащимся, обучающимся на дому, а также получающим образование в форме семейного обучения и экстерната в соответствии с приказом руководителя общеобразовательного учреждения на основании заявления родителей в размере, предусмотренном для данной категории учащихся.

3.8. Определенный в установленном порядке ответственный за организацию школьного питания общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет всех учащихся, получающих бесплатное питание, по данным классных руководителей.

3.9. Контроль за организацией бесплатного питания возлагается на администрацию образовательного учреждения, классных руководителей. Руководитель общеобразовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию питания школьников на бесплатной основе, выдачу компенсации в виде набора продуктов питания.

3.10. Бесплатное питание может предоставляться другим категориям учащихся, нуждающимся в поддержке государства, при наличии финансовых возможностей и выхода определяющих нормативных документов.

#### **4. Питание учащихся за счет родительской платы**

4.1. Для учащихся может быть организовано питание за счет родительской платы (обед), которое осуществляется на основании письменного заявления родителей (законных представителей).

4.2. Классный руководитель:

- составляет списки учащихся, питающихся за счет родительской платы;
- занимается подсчетом родительской платы за истекший месяц;
- производит сбор денежных средств и передает их ответственному за организацию питания,
- сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания учащимся согласно заявке.

4.3. Отпуск питания за счет средств родителей (законных представителей) организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на классных руководителей и ответственного за организацию горячего питания. Заявка на количество питающихся ежедневно представляется в столовую в день питания не позднее 2-го урока.

#### **5. Принципы формирования рационов питания и обеспечение безопасного питания**

5.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

5.2. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего и старшего школьного возраста в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 24.05.2007 г. № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет».

5.3. Рацион двухразового питания в образовательном учреждении школьного типа должен обеспечивать не менее 55% от суточной потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии, при организации трехразового питания - 65 - 70% от суточной потребности. Школьный завтрак должен составлять не менее 20 - 25%, а обед - не менее 30% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества жиров - не менее 15 - 20%. Оптимальным признается соотношение белков, жиров и углеводов как 1:1:4.

